



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KNORR TAVUK SUYU'NA SEBZELİ RATATOUİLLE PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 adet Knorr Tavuk Suyu
3 su bardağı (600 ml.) su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet patlıcan (alacalı soyulup, tavla zarı doğranmış)
1 adet kabak (tavla zarı doğranmış)
1 adet kuru soğan(kıyılmış)
1 adet domates (küp küp doğranmış)
1 adet yeşil dolmalık biber (tavla zarı doğranmış)
1 adet kırmızı dolmalık biber (tavla zarı doğranmış)
1 adet sarı dolmalık biber (tavla zarı doğranmış)
½ çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 çay bardağı elma suyu
½ çay kaşığı hardal tanesi
Çekilmiş karabiber

Küçük bir kaseye elma suyunu koyup, içine hardal tenelerini ilave edip kaynattıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Tencerede zeytinyağını kızdırıp içine doğranmış soğanı, patlıcanı, kabağı, kırmızı, sarı, yeşil dolmalık biberleri ve çok az tuzu koyup kavurun.

Sebzeler kavrulmaya başladıktan sonra yıkanmış pirinci ve doğranmış domatesleri ilave edip kavurmaya devam edin.

Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ekleyip karıştırın.

En son olarak içine elma suyunda pişirdiğiniz hardal tanelerini, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, çekilmiş karabiberi ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.

Demlenen pilavı karıştırıp havalandırarak servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.